Поварёнок

Веселые ГАМБУРГЕРЫ

Веселые гамбургеры

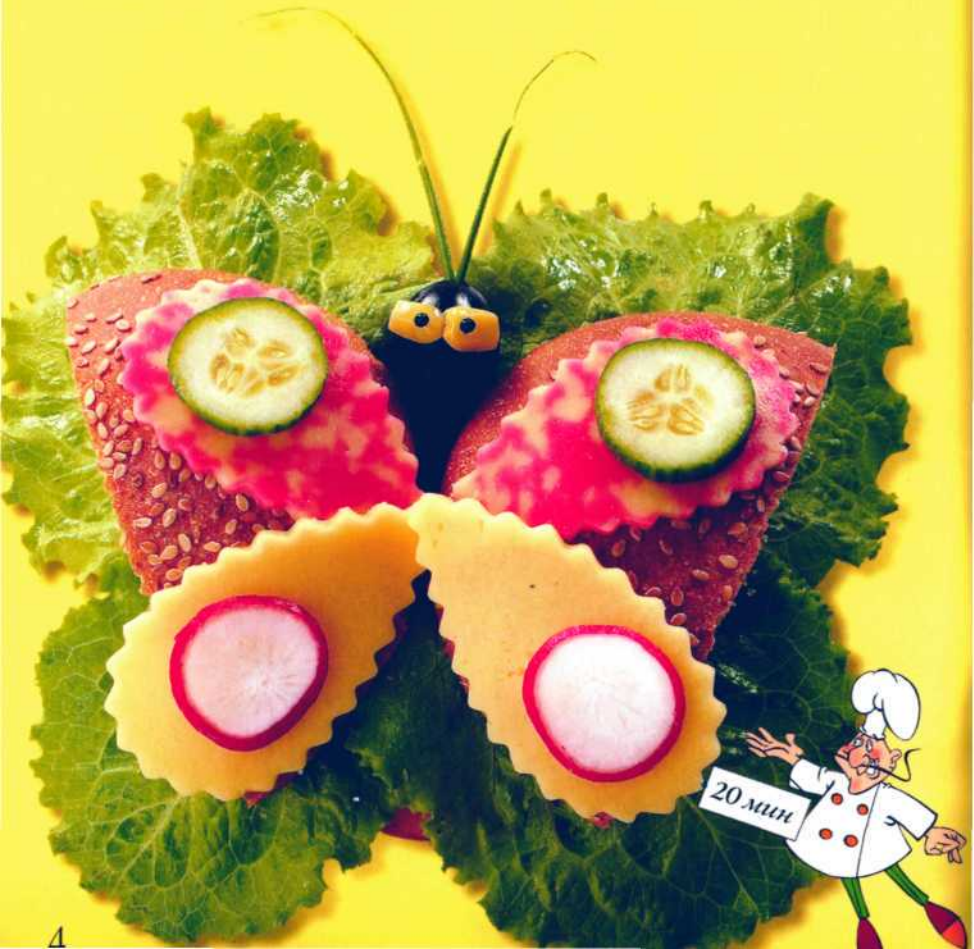
Содержание

4. Бабочка
5. Белочка
6. Божья коровка
7. Дракон
8. Ежик
9. Зайка
10. Змея
11. Кит
12. Козлик
13. Корова
14. Кошка
15. Краб
16. Крот
17. Леопард
18. Лошадка
19. Львенок
20. Мишка
21. Мышка
22. Обезьянка
23. Ослик
24. Пеликан
25. Петушок
26. Поросенок
27. Птичка
28. Скорпион
29. Собака
30. Сова
31. Уточка

Бабочка

- *1 булочка*
- *1 ломтик ветчины*
- *2 ломтика сыра*
- *1 черная маслина без косточки*
- *1 зернышко кукурузы*
- *2 икринки*
- *2 кружочка огурца*
- *2 кружочка редиски*
- *4 листа зеленого салата*
- *1 веточка петрушки*
- *сливочное масло*

Булочку разрезать вдоль на две части. Нижнюю часть намазать маслом, положить ломтик ветчины. Сверху выложить четыре листа салата. Верхнюю часть булочки разрезать на две половинки. Выложить их в виде крыльев. Зернышко кукурузы надрезать вдоль. Развернуть половинки — это «глаза». Уложить «глаза» на «голову» — черную маслину без косточки. «Зрачки» сделать из икринок. Вставить «усики» — стебельки петрушки. Из сыра вырезать «крылышки». Прикрепить их при помощи масла. Украсить кружочками огурца и редиски.



Белочка

- *1 булочка*
- *2 ломтика вареной колбасы*
- *2 ломтика салями*
- *1 ломтик сыра оранжевого цвета*
- *2 кружочка огурца*
- *2 черные маслины*
- *2 зернышка кукурузы*
- *1 маленький помидор*
- *1 веточка укропа*
- *сливочное масло или майонез*

Булочку разрезать вдоль на три части. От средней части отрезать два сегмента. Сегменты намазать маслом, сверху положить укроп и ломтик вареной колбасы. Это «ушки». Нижнюю часть намазать маслом, сверху положить ломтик колбасы и «ушки». На «ушки» положить оставшийся кусочек булочки. Отрезать от верхней части булочки два кусочка — «щечки». Сделать «глазки» из огурца и маслины. «Ресницы» — из укропа. На булочку положить сыр, на него — «глазки» и салями. Согнуть ломтик салями пополам. Это «ротик». Положить два кукурузных зернышка — «зубы». Сверху положить деталь, вырезанную из верхней части булочки. Разрезать помидор пополам — это «нос».

Божья коровка

- *1 булочка*
- *1 ломтик копченой колбасы*
- *1 ломтик сыра*
- *2 черные маслины без косточек*
- *2 икринки*
- *1 ломтик салями*
- *1 веточка укропа*
- *сливочное масло или майонез*

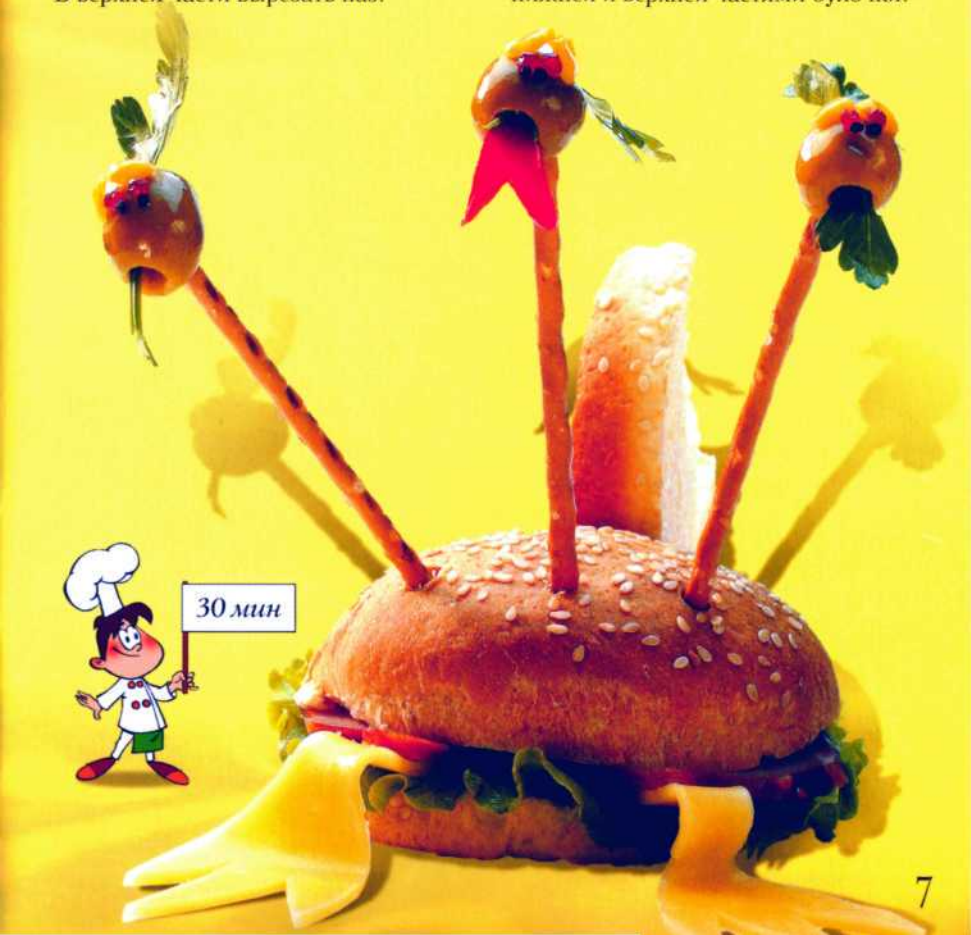
Булочку разрезать вдоль на две части. Вырезать из сыра шесть одинаковых полосок — «лапки». Нижнюю часть булочки намазать маслом. Уложить «лапки», затем — колбасу.

Верхнюю часть булочки разрезать на три сектора: два больших — «крылья», маленький — «голова», все уложить на нижнюю часть. Отрезать от маслины кусочек — «нос». Уложить колечки из маслин на «крылья». Сделать «глазки» из сыра, «зрачки» — из икринок, «усики» — из укропа. При помощи масла прикрепить «глазки» и «нос».
Согнуть ломтик салями и вставить его между нижней и верхней частями булочки — «рот».

Дракон

- *1 булочка*
- *2 ломтика ветчины*
- *1 лист зеленого салата*
- *1 ломтик сыра*
- *3 зернышка кукурузы*
- *6 красных икринок*
- *6 черных икринок*
- *3 соленые соломки*
- *3 зеленые оливки без косточек*
- *1 кусочек красного сладкого перца*
- *1 веточка петрушки, сливочное масло или майонез*

Булочку разрезать вдоль на три части. Нижнюю часть намазать маслом или майонезом, сверху лист салата и два ломтика ветчины. В верхней части вырезать паз. Из средней части вырезать «хвост». Вставить «хвост» в паз. Это — «туловище». Уложить «туловище» и сделать три отверстия. Зернышко кукурузы — «глаза». Надеть оливку — «голову» на соломку — «шею». При помощи майонеза прикрепить «глаза». «Зрачки» сделать из красных и черных икринок. В отверстие от косточки вставить «гребешок» — листик петрушки и «язычок» — стебелек петрушки. Сделать еще две «головы». Вставить «шеи» в отверстия «туловища». Вырезать из ломтика сыра «лапы», вставить их между нижней и верхней частями булочки.



Ежик

- *1 булочка*
- *2 ломтика копченой колбасы*
- *2 ломтика двухцветного сыра*
- *2 консервированные зеленые горошины*
- *2 икринки*
- *1 черная маслина*
- *2 листа салата*
- *1 веточка петрушки*

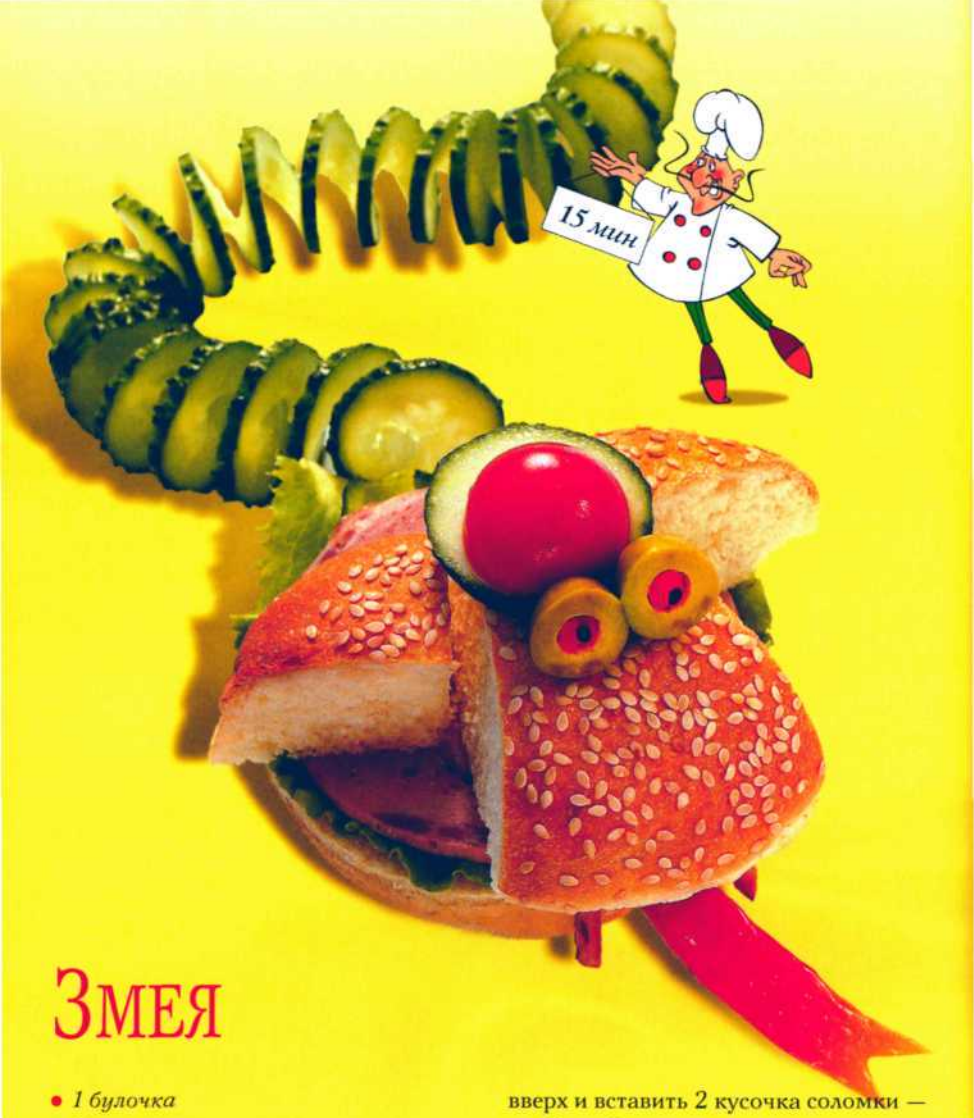
Разрезать булочку вдоль на две части. Верхнюю часть разрезать на четыре кусочка. Вырезать треугольную секцию из первого кусочка.

Сделать два кружочка из сыра и разрезать их на половинки. Разрезать ломтики копченой колбасы пополам. Уложить кусочки булочки на ее нижнюю часть. Вставить три ломтика колбасы между кусочками булочки. Четвертый ломтик колбасы сложить пополам и вставить в вырез — «мордочка». Сделать «глазки» из зеленого горошка. «Носик» — из половинки маслины. «Зрачки» — из икринок. Уложить на мордочку «глазки» и «носик».

Зайка

- *1 булочка*
- *1 ломтик вареной колбасы*
- *1 лист зеленого салата*
- *2 ломтика салями*
- *1 ломтик сыра*
- *1 зеленая оливка, фаршированная красным перцем*
- *1 веточка укропа*
- *1 веточка петрушки*
- *1 вареная морковь*
- *сливочное масло или майонез*

Булочку разрезать вдоль на три части. От верхней секции отрезать сегмент. Из средней — вырезать «уши». В верхней части сделать отверстие — «рот». Нижнюю намазать маслом, положить лист салата и ломтик колбасы. Сверху положить верхнюю часть булочки. Приставить «уши», подпереть их отрезанным от верхней части сегментом Согнуть пополам два ломтика салями — «губы». Вставить их в «рот». Вырезать из сыра две овальные детали — «глаза» и одну деталь в форме «восьмерки» — «щеки». Разрезать оливку на две половинки. Одна из них — «нос». От другой половинки отрезать два кружка — «зрачки», «хвостик» — веточка петрушки.



Змея

- *1 булочка*
- *1 огурец*
- *1 ломтик вареной колбасы*
- *1 лист зеленого салата*
- *1 кусочек красного сладкого перца*
- *1 маленький помидор*
- *1 зеленая оливка, фаршированная красным перцем*
- *2 икринки*
- *2 кусочка соленой соломки*
- *сливочное масло или майонез*

Разрезать булочку вдоль на две части. Верхнюю часть разрезать на секции. Среднюю секцию перевернуть срезом вверх и вставить 2 кусочка соломки — «зубы». Сделать спираль из огурца. Нижнюю часть намазать маслом, сверху положить лист салата и ломтик колбасы, вставить между ними спираль. Из кусочка перца вырезать «язычок». Выложить из трех секций «голову» змеи, вставить «язычок». Оливку разрезать на две половинки — «глаза». «Зрачки» — из икринок. Положить на «голову» кружок огурца и половинку помидора. Уложить «глаза».

Кит

- *1 булочка*
- *1 ломтик сыра*
- *2 ломтика вареной колбасы*
- *2 соленые соломки*
- *1 черная маслина без косточки*
- *2 зернышка кукурузы*
- *2 икринки*
- *1 огурец*
- *1 веточка укропа*
- *1 лист зеленого салата*
- *сливочное масло или майонез*

Булочку разрезать вдоль на три части. Нижнюю часть намазать маслом, сверху положить лист салата и кружок сыра. Среднюю часть разрезать пополам. В одну из них вставить соломку и уложить на бутерброд. Это «хвост». Кружок колбасы сложить пополам — «рот». Рядом уложить оставшуюся половинку булочки. Намазать ее маслом, сверху ломтик колбасы. Накрыть верхней частью булочки. Вставить в нее два кусочка соломки для «глаз». «Глаза» — половинки черной маслины. В отверстия вставить зернышки кукурузы. «Зрачки» — икринки. Надеть «глаза» на соломинки. «Хвост» намазать маслом, выложить сверху кружочки огурца, а «фонтанчик» — веточка укропа.

Козлик

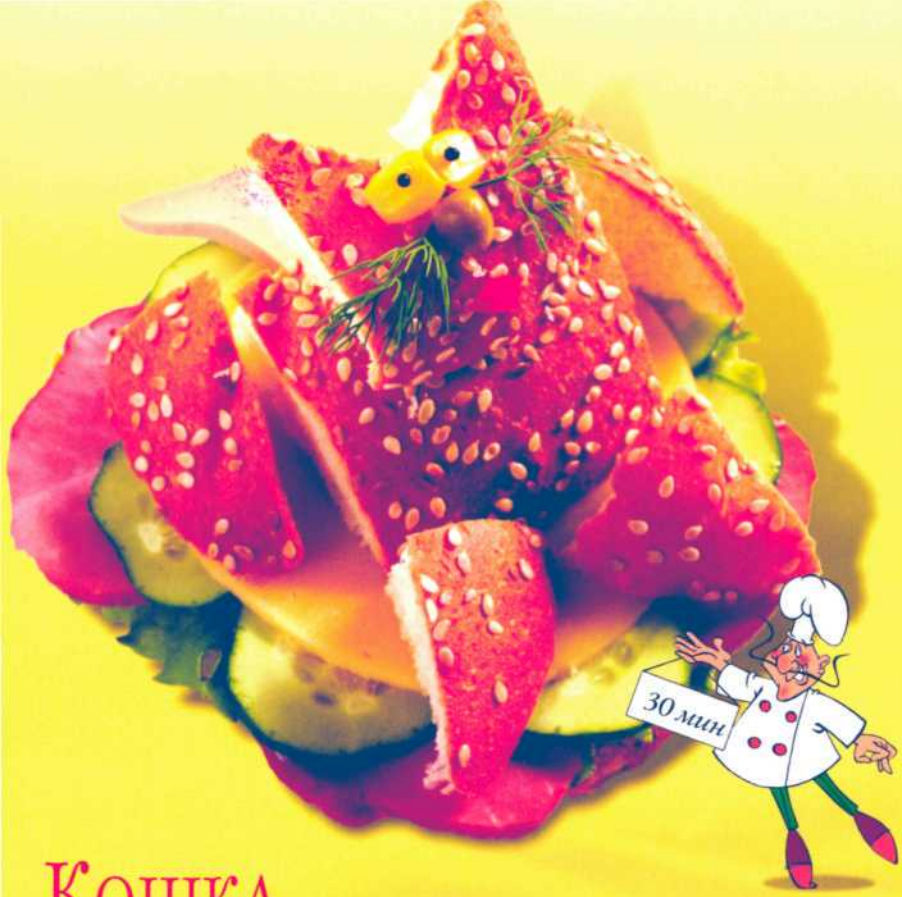
- *1 булочка*
- *2 ломтика сыра*
- *1 ломтик вареной колбасы*
- *2 черные маслины без косточек*
- *2 зеленые оливки без косточек*
- *2 зернышка кукурузы*
- *2 икринки*
- *1 кусочек красного сладкого перца*
- *4 соленые соломки*
- *1 веточка укропа*
- *2 перышка зеленого лука*
- *1 лист зеленого салата*
- *сливочное масло или майонез*

Булочку разрезать вдоль на четыре части. Средняя часть — «нос». На другую среднюю часть уложить ломтик колбасы — «рот», сверху — «нос». Нижнюю часть намазать маслом, сверху — сыр. Верхнюю часть разрезать поперек. Одну из половинок разрезать на две части — это «ушки». «Нос» намазать маслом и положить сыр. Уложить две маслины — «глазки». Вставить «рожки» — из лука и «ножки» — соломку. Вставить в «глаза» «зрачки» — из кукурузы и икринки, «ноздри» — из укропа. Вырезать «язычок» из перца. «Бороду» — из укропа. Надеть на соломку половинки оливок — «копыта».

Корова

- *1 булочка*
- *2 ломтика сыра желтого цвета*
- *1 ломтик сыра оранжевого цвета*
- *2 ломтика вареной колбасы*
- *1 черная маслина без косточки*
- *2 зернышка кукурузы*
- *2 икринки*
- *1 колечко красного сладкого перца*
- *1 веточка петрушки*
- *сливочное масло или майонез*

Булочку разрезать вдоль на три части. Нижнюю и среднюю части намазать маслом, сверху на одну уложить сыр, на другую — колбасу. Кусочек красного перца — «язычок». В верхней части сделать два отверстия. Вставить «рога» из сыра в отверстия. Разрезать кружок колбасы на две половинки и вставить их в те же отверстия — «уши».
Вырезать из сыра овал, сделать две дырки — «ноздри».
Черную маслину разрезать на две половинки. Вставить в них зернышки кукурузы. Это «глазки». «Зрачки» сделать из икринок. Украсить корову «челочкой» из петрушки.



Кошка

- *1 булочка*
- *4 ломтика ветчины*
- *1 ломтик сыра*
- *1 ломтик вареной колбасы*
- *1 огурец*
- *1 зернышко кукурузы*
- *2 икринки*
- *1 консервированная зеленая горошина*
- *1 кусочек красного сладкого перца*
- *1 веточка укропа*
- *1 лист зеленого салата*
- *сливочное масло или майонез*

Булочку разрезать вдоль на две части. Нижнюю часть намазать маслом, сверху положить лист салата. Выложить ветчину, кружки огурца и ломтик сыра. Отрезать от колбасы половинку — «хвостик». Верхнюю часть булочки разрезать на детали. Прямоугольной формы — «голова» и «туловище». Треугольной — «лапки». Из прямоугольной детали вырезать сектор. Оставшаяся часть — «голова». Сделать «глаза» из половинок кукурузы. «Зрачки» — из икринок. Вырезать из перца «рот», «нос» — половинка горошины, «усы» — из укропа. Установить на бутерброд «туловище». Уложить на него «голову». Приставить «лапки».

Краб

- *1 булочка*
- *2 ломтика сыра*
- *1 соленая соломка*
- *1 ломтик копченой колбасы*
- *1 ломтик салями*
- *1 черная маслина без косточки*
- *2 зернышка кукурузы*
- *2 икринки*
- *2 ломтика огурца*
- *2 стебелька петрушки или укропа*

Булочку разрезать вдоль на три части. Из средней вырезать кусок прямоугольной формы. Оставшаяся часть — это «лапки». Ломтик сыра разрезать на 6 полосок. Это «ножки». В верхней части глаза — кусочки маслин закрепить на соломку. «Зрачки» сделать из икринок. Вырезать из кусочков огурца «клешни». Уложить на нижнюю часть ломтик колбасы, на «лапки» — деталь из сыра. Приставить «клешни». Сверху положить «голову». Согнуть ломтик салями пополам — «рот». Вставить «усы» из петрушки или укропа.

Крот

- *1 булочка*
- *1 ломтик ветчины*
- *2 ломтика вареной колбасы*
- *2 черные маслины без косточек*
- *2 кружочка редиски*
- *2 кружочка огурца*
- *1 кусочек красного сладкого перца*
- *1 веточка петрушки*
- *1 лист зеленого салата*
- *сливочное масло или майонез*

Булочку разрезать вдоль на две части. В верхней части сделать большое отверстие. И еще два отверстия для «ушек».

Нижнюю часть намазать маслом, сверху — ветчину.
Из ломтика колбасы вырезать два кружочка — «ушки». Вставить в отверстия в булочке.
Другой ломтик колбасы свернуть кулечком и скрепить узкий конец маслиной. Это «мордочка».
Отрезать от редиски и огурца по два кружка. Из огурца сделать «очки». Уложить их на кружки редиски, в середину поместить полосочки из маслины. Это «глазки». Вырезать «ротик» из перца. Украсить «челочкой» из петрушки.

Леопард

- *1 булочка*
- *1 лист зеленого салата*
- *1 ломтик ветчины*
- *1 ломтик сыра*
- *2 ломтика салями*
- *1 черная маслина без косточки*
- *2 зернышка кукурузы*
- *2 икринки*
- *1 веточка укропа*
- *сливочное масло или майонез*

Булочку разрезать вдоль на три части. Отрезать два сегмента от средней части — «уши». Вырезать сектор из верхней части для «мордочки». Нижнюю часть намазать маслом, уложить лист салата и ломтик ветчины. Установить «уши». Из ломтика сыра вырезать треугольник такого же размера, как средний сектор, уложить его на средний сектор, намазав булочку маслом. Сверху уложить верхнюю часть булочки.

Сделать «глаза» из колечек маслины и кукурузы. «Зрачки» — из икринок. Отрезать от салями сегменты. Положить на салями «глаза». Приставить «усы» из укропа, сверху уложить «мордочку».

Лошадка

- *1 булочка*
- *4 соленые соломки*
- *1 ломтик вареной колбасы*
- *2 ломтика сыра*
- *1 ломтик салями*
- *1 лист зеленого салата*
- *3 черные маслины без косточки*
- *2 консервированные заленые горошины*
- *2 икринки*
- *1 веточка укропа*
- *сливочное масло или майонез*

Булочку разрезать на три части. На нижнюю уложить четыре соломки — «ноги». Сверху — лист салата и кружочек сыра. Уложить среднюю часть. Намазать маслом, положить колбасу. Верхнюю часть булочки разрезать на три части. Отрезать от средней две секции — «уши». Уложить салями на нижнюю часть. На нее — кусочек от верхней части булки. Приставить «уши». Маслину разрезать вдоль пополам, одну половину разрезать на две части.

Кружки из сыра — «глаза». Уложить на них маслины — «веки». «Зрачки» сделать из горошин и икринок. Отрезать от маслины два колечка. Уложить их на «мордочку» в виде «носа». Вставить «хвост» и «гриву» из укропа. Надеть на «ноги» половинки маслин — «копыта». На «уши» положить сыр.

Львенок

- *1 булочка*
- *2 ломтика сыра*
- *1 ломтик ветчины*
- *1 ломтик вареной колбасы*
- *1 черная маслина без косточки*
- *2 зернышка кукурузы*
- *2 икринки*
- *1 кусочек красного сладкого перца*
- *6 перышек зеленого лука*
- *1 лист зеленого салата*
- *1 веточка петрушки*
- *сливочное масло или майонез*

Булочку разрезать вдоль на три части. Среднюю часть намазать маслом, сверху положить кружок сыра и ветчины. Это «туловище». Верхняя часть — «голова». Подложить под нее лист салата. Прикрыть «головой» часть «туловища». Из ломтика колбасы вырезать два кружочка — «ушки». Из нижней части вырезать несколько половинок. Уложить их. Это «нос» и «лапы». Вырезать из сыра кусочки — «щечки», уложить на них перышки лука — «усы», «рот» — из перца. «Глаза» из половинок маслины. «Зрачки» сделать из икринок. В перышко лука вставить веточку петрушки. Это «хвостик».

Мишка

- *1 булочка*
- *1 ломтик ветчины*
- *1 ломтик сыра*
- *1 ломтик вареной колбасы*
- *1 маленький помидор*
- *1 зеленая оливка, фаршированная красным перцем*
- *2 икринки*
- *1 черная маслина без косточки*
- *1 кусочек красного сладкого перца*
- *1 лист зеленого салата*
- *майонез*

Булочку разрезать на две части. Нижнюю часть намазать майонезом, положить кружочек сыра. Сверху — лист салата и ломтик ветчины. В верхней части сделать большое отверстие и два отверстия для «ушек». Два кружочка колбасы — «ушки». Согнуть их и вставить в отверстия. Вставить «мордочку» — маленький помидор. Разрезать оливку на две половинки. Это «глазки». Половинка маслины — «носик». Уложить «глазки» и «носик», сделать «зрачки» из икринок. Приклеить майонезом «ротик» — из перца.

Мышка

- *1 булочка*
- *1 ломтик сыра*
- *2 ломтика вареной колбасы*
- *1 соленая соломка*
- *1 черная маслина без косточки*
- *1 редиска*
- *1 консервированная зеленая горошина*
- *2 икринки*
- *1 кусочек красного сладкого перца*
- *1 веточка укропа*
- *1 веточка петрушки*
- *1 перышко зеленого лука*
- *майонез*

Булочку разрезать вдоль на две части. Нижнюю часть намазать майонезом, сверху положить кружок сыра. В верхней части сделать отверстие для носа и два для «ушек». Два кружочка колбасы — «ушки». Согнуть их и вставить в отверстия. Третий ломтик колбасы свернуть кулечком и скрепить узкий конец маслиной. Это «мордочка». Из кусочка редиски сделать глаза. «Зрачки» сделать из икринок, «хвостик» — из лука, «усики» — из укропа. Вырезать из перца «ротик», из кусочка сыра — «зубки».

Обезьянка

- *1 булочка*
- *2 ломтика сыра*
- *1 ломтик вареной колбасы*
- *3 ломтика салями*
- *1 зеленая оливка, фаршированная красным перцем*
- *1 зернышко кукурузы*
- *2 икринки*
- *1 лист зеленого салата*
- *1 лист красного салата*
- *сливочное масло или майонез*

Булочку разрезать вдоль на две части. Верхнюю часть поделить пополам. Из ломтика сыра вырезать кольцо. Нижнюю часть булочки намазать маслом, положить лист салата и сыр. Ломтик колбасы разрезать на две половинки — «губы». Уложить их. Вставить «язычок» — ломтик салями. Из другого ломтика сыра вырезать «уши».

В одной из половинок верхней части сделать два отверстия — «ноздри». Уложить обе верхние половинки, а между ними — два ломтика салями и «уши».

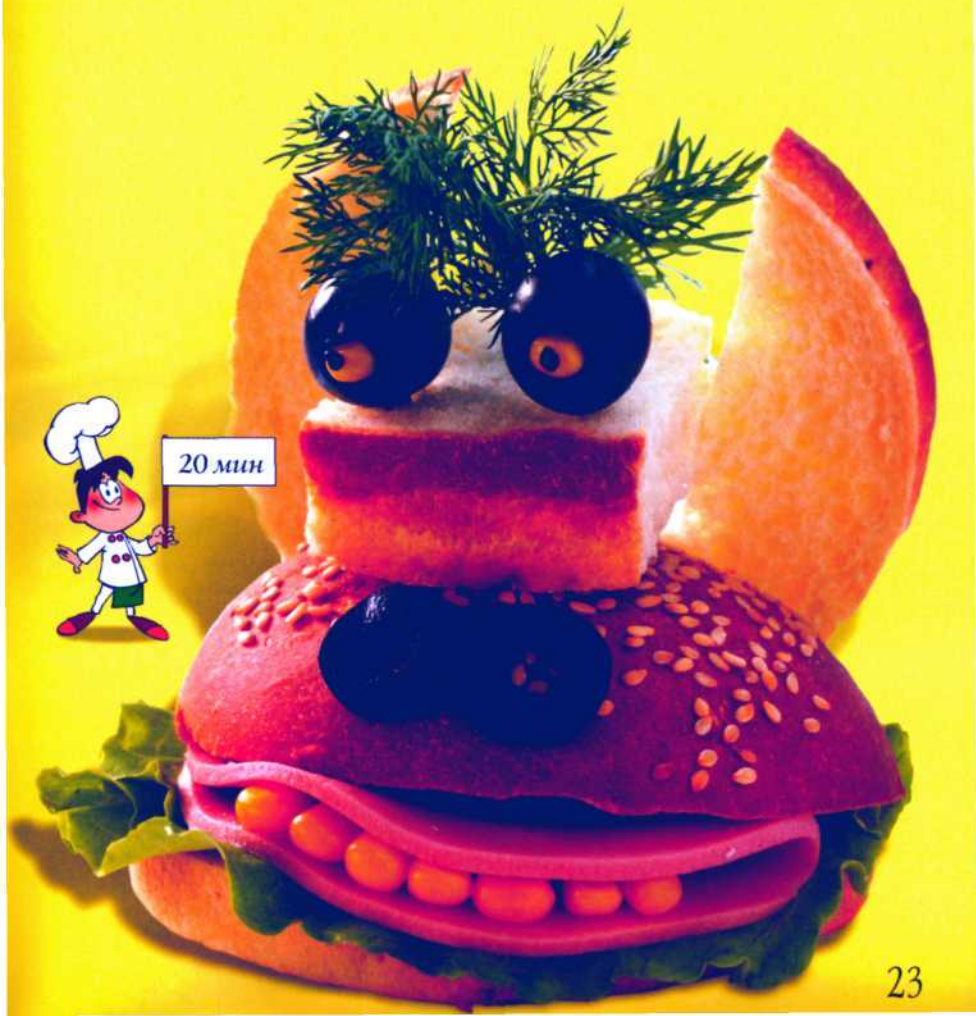
Из оливки вырезать два кружочка — «глаза». Зернышко кукурузы надрезать. Развернуть половинки зернышка. Сделать «зрачки» из икринок.

Ослик

- *1 булочка*
- *1 ломтик вареной колбасы*
- *9 зернышек кукурузы*
- *2 икринки*
- *3 черные маслины без косточек*
- *1 соленая соломка*
- *1 веточка укропа*
- *1 лист зеленого салата*
- *сливочное масло или майонез*

Булочку разрезать вдоль на три части. Из средней части вырезать прямоугольный кусочек. Оставшаяся деталь — «уши».

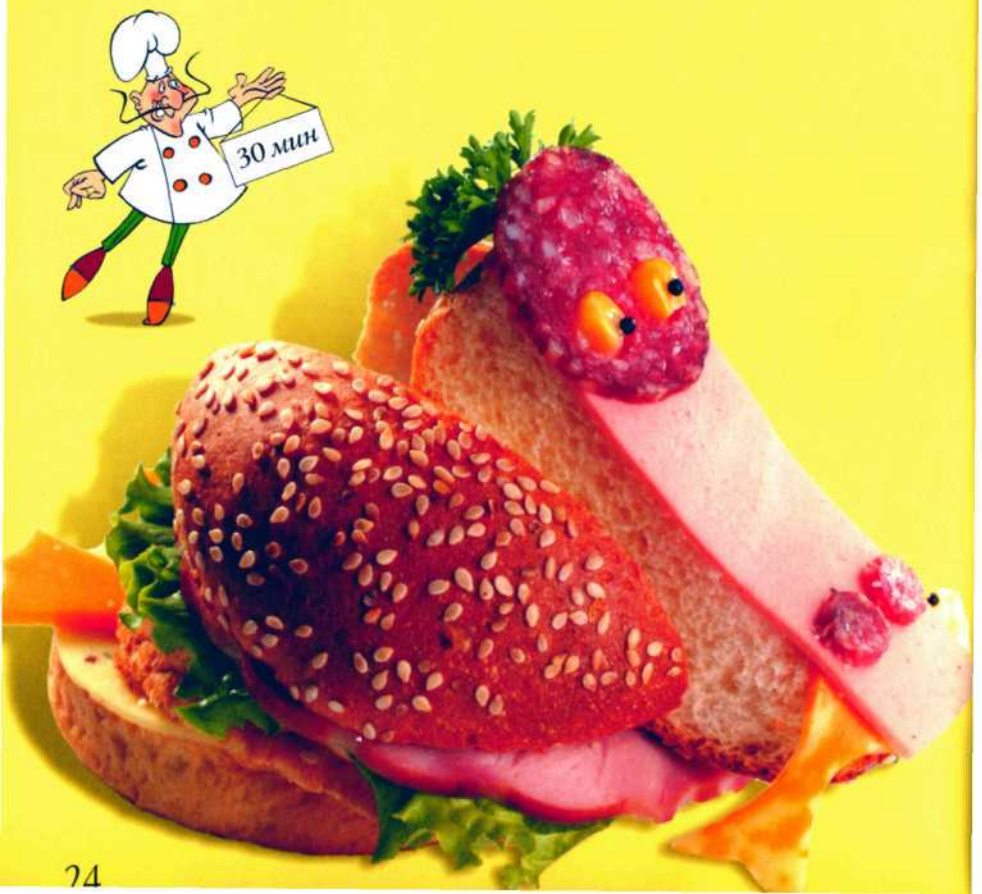
Нижнюю часть намазать маслом, положить лист салата и ломтик колбасы. По краю колбасы выложить 7 зернышек кукурузы — «зубы». Сложить колбасу пополам. От верхней части отрезать сегмент. Установить «уши». В две маслины вместо косточек вставить зернышки кукурузы. Это «глаза». «Зрачки» — из икринок. Вставить в прямоугольный кусочек булочки два кусочка соломки. Вставить веточку укропа — «челочку». Сделать из колечек маслины «ноздри».

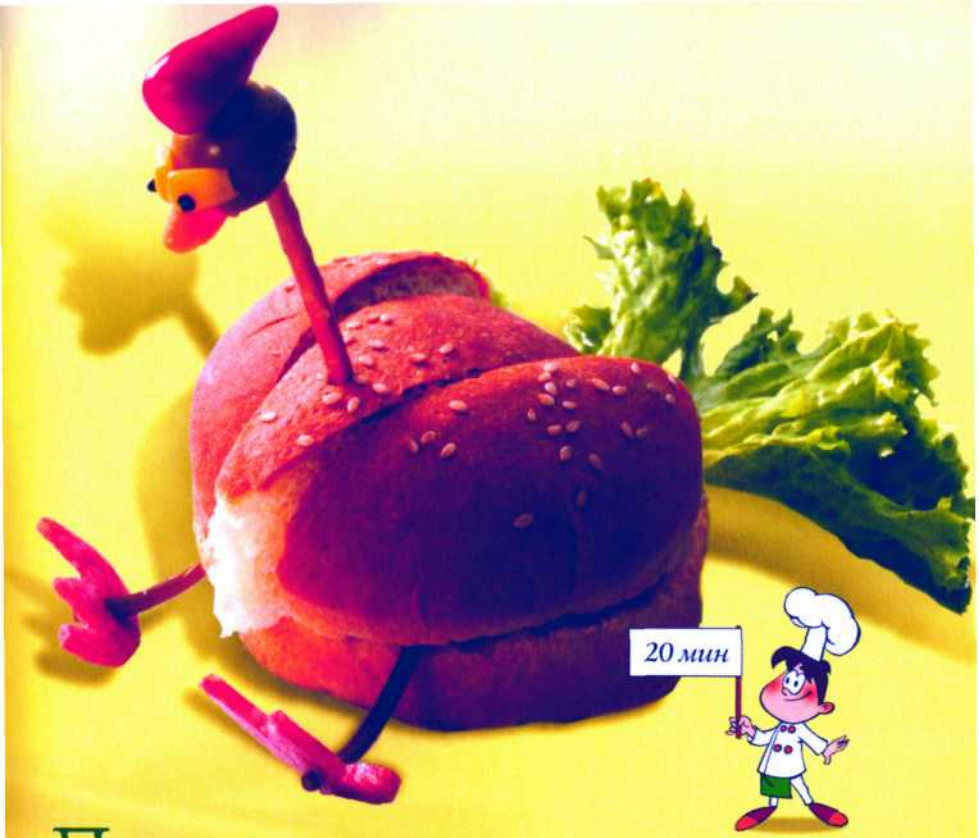


Пеликан

- *1 булочка*
- *1 ломтик сыра*
- *1 ломтик ветчины*
- *1 кусочек сыра оранжевого цвета*
- *1 кусочек мраморного сыра*
- *1 ломтик вареной колбасы*
- *1 ломтик салями*
- *2 зернышка кукурузы*
- *3 икринки*
- *1 лист зеленого салата*
- *1 веточка петрушки*
- *сливочное масло или майонез*

Булочку разрезать вдоль на три части. Верхнюю часть разрезать на три детали. Средняя деталь — это «голова», две крайние — «крылья». Нижнюю часть намазать маслом, уложить сыр. Из сыра вырезать «лапки». Сверху положить среднюю часть. Намазать ее маслом, положить лист салата и ломтик ветчины. Уложить «крылья». Между ними вставить «голову». Намазать ее маслом, покрыть кусочком колбасы с двумя отверстиями. Уложить его на «голову». Вставить в отверстия зернышки кукурузы — «глазки». «Зрачки» — из икринок. Украсить «хохолком». Из мраморного сыра вырезать «рыбку». «Глазик» — из икринки. Вставить «рыбку» в «клюв».





Петушок

- *1 булочка*
- *1 ломтик вареной колбасы*
- *1 ломтик салями*
- *2 маринованные стрелки чеснока*
- *1 зеленая оливка без косточки*
- *1 кусочек вареной моркови*
- *1 зернышко кукурузы*
- *2 икринки*
- *1 маленький стручок красного перца*
- *1 соленая соломка*
- *1 лист зеленого салата*
- *сливочное масло или майонез*

Булочку разрезать вдоль на две части. Верхнюю поделить на три секции. Нижнюю часть намазать маслом, уложить лист салата, сверху — ломтик колбасы. Из ломтика салями вырезать «лапки». Закрепить их на стрелки чеснока — «ножки». Уложить «туловище» и боковые части булочки. В оливку вместо косточки вставить кусочек вареной морковки — «клюв». Зернышко кукурузы надрезать вдоль. Это «глаза». «Зрачки» — из икринок. Стручочек перца — «гребешок». Сделать в нем отверстие. Надеть на соленую соломку «голову» — оливку и «гребешок». Воткнуть соломку — «шею» в «туловище».

Поросенок

- *1 булочка*
- *1 помидор*
- *1 огурец*
- *1 ломтик сыра*
- *1 ломтик вареной колбасы*
- *1 ломтик ветчины*
- *2 консервированные зеленые горошины*
- *2 икринки*
- *1 черная маслина без косточки*
- *1 лист зеленого салата*
- *1 кусочек редиски или красного перца*
- *майонез*

Булочку разрезать вдоль на три части. Нижнюю и среднюю части намазать майонезом.

Одну выложить кружочками огурца, другую — помидора. Положить на них ломтик ветчины и ломтик сыра. Уложить части бутерброда друг на друга, а сверху — лист салата. В верхней части булочки сделать два надреза. Из ломтика колбасы вырезать «пятачок» и «ушки». Вставить их в надрезы и прикрепить «пятачок». Сделать «глазки» из горошка, «зрачки» — из икринок. Вырезать «ротик» из кусочка перца. Отрезать от ломтика колбасы тонкую полосочку — «хвостик», уложить его колечком. Из маслины без косточки вырезать «копыта».

Птичка

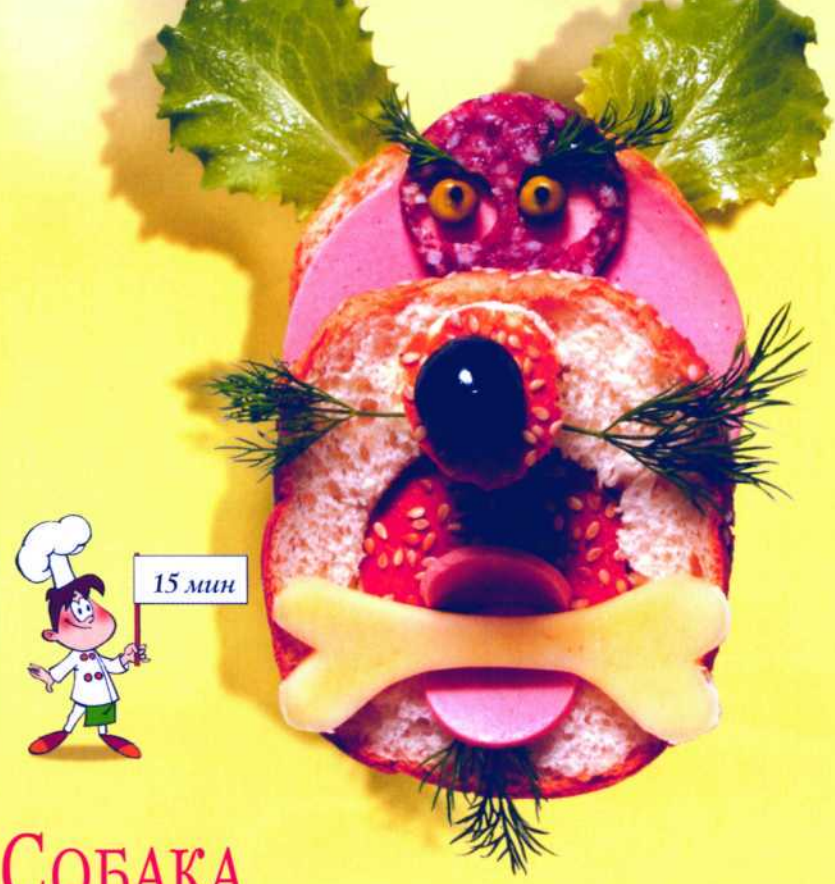
- *1 булочка*
- *1 ломтик ветчины*
- *1 стручок красного сладкого перца*
- *3 листа салата*
- *1 вареное перепелиное яйцо*
- *2 консервированные зеленые горошины*
- *2 икринки*
- *2 соленые соломки*
- *сливочное масло или майонез*

Булочку разрезать вдоль на две части. Нижнюю часть намазать, сверху — ломтик ветчины. В верхней части сделать прямоугольный вырез для «клюва». Вырезать «клюв» из стручка перца. Вставить его в отверстие в булочке. Вареное яйцо разрезать на две половинки. Это «глазки». Уложить «глаза», выложить на них горошины. «Зрачки» сделать из икринок. Выложить «лапки» из кусочков соленой соломки.

Скорпион

- *1 булочка*
- *1 ломтик сыра*
- *1 ломтик копченой колбасы*
- *1 огурец*
- *1 зернышко кукурузы*
- *1 кусочек красного сладкого перца*
- *сливочное масло или майонез*

Булочку разрезать вдоль на три части. Из средней части вырезать прямоугольную секцию, а верхнюю разрезать на кусочки одинаковой толщины. Из нижней части вырезать паз. В средней части срезать кусочек. Установить ее срезом вниз и вставить в паз. Намазать нижнюю часть маслом, сверху положить ломтик колбасы и уложить кусочки, нарезанные из верхней части. Под них вставить шесть треугольничков из сыра — «лапки». Зернышко кукурузы надрезать вдоль. Это — «глазки».
Из кусочка огурца — «носик». Прикрепить «глазки» и «носик». Нарезать огурец кружками. Вставить кружки между кусочками булочки. Вырезать «язычок» из перца.

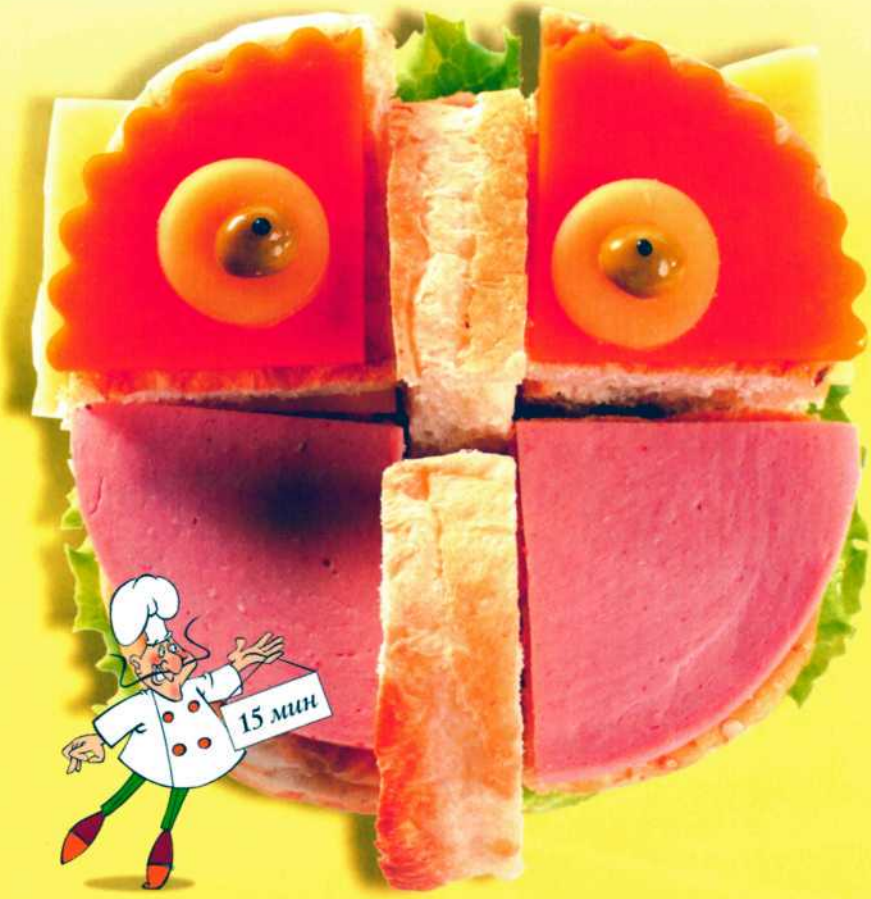


Собака

- *1 булочка*
- *1 соленая соломка*
- *2 ломтика вареной колбасы*
- *1 ломтик салями*
- *1 черная маслина без косточки*
- *2 консервированные зеленые горошины*
- *2 икринки*
- *1 ломтик сыра*
- *2 листа зеленого салата*
- *1 веточка укропа*

Булочку разрезать вдоль на три части. Из верхней вырезать кружок. Выемкой сделать полумесяц — «рот».
На нижнюю часть уложить два листка салата — «уши».

На среднюю — ломтик колбасы. Надеть на соломку кружок булочки — «нос».
В верхнюю часть вставить «нос» и «рот».
Из другого ломтика колбасы вырезать два кружочка — «губы».
В кружочке салями сделать два отверстия. Уложить «губы» и салями под «мордочку».
Отрезать половинку маслины — «нос». Вырезать «косточку» из сыра. Сделать «глаза» — горошины. «Зрачки» — из икринок. Вставить «глазки» в отверстия в ломтике салями. Надеть на соломку половинку оливки — «нос». Сделать «усы» и «брови» из укропа.



Сова

- *1 булочка*
- *2 ломтика вареной колбасы*
- *2 ломтика сыра*
- *1 консервированная зеленая горошина*
- *2 икринки*
- *1 лист зеленого салата*
- *сливочное масло или майонез*

Булочку разрезать вдоль на три части. Верхнюю часть намазать маслом, сверху положить лист салата и колбасы. Среднюю часть разрезать на четыре сектора. Установить два сектора. Это «клюв».

Разрезать нижнюю часть на четыре сектора. Два из них — это «щечки». Приставить к ним два сектора из средней части — «уши». Намазать части маслом. Сверху уложить ломтики сыра и колбасы. Из сыра вырезать круг. Разрезать его пополам, одну половинку разрезать на два сектора.

Оставшиеся два сектора из нижней части булочки намазать маслом, сверху положить сектор сыра, на него — маленький кружочек сыра и горошины. Это «глаза» совы. «Зрачки» — икринки.

Уточка

- *1 булочка*
- *4 ломтика вареной колбасы*
- *1 черная маслина без косточки*
- *2 зернышка кукурузы*
- *2 икринки*
- *2 листа зеленого салата*
- *1 веточка петрушки*
- *сливочное масло или майонез*

Булочку разрезать вдоль на три части. Нижнюю и среднюю части намазать маслом, на одну положить кружочек сыра, на другую — колбасы. В верхней части булочки сделать отверстие. Два кружочка сыра слегка согнуть и вставить их друг в друга. Это «клюв» уточки. Вырезать «лапки» из сыра. Вставить «крылышки» — листья салата и «хвостик» — веточку петрушки. Половинки маслины — «глаза». Вставить в них зернышки кукурузы. «Зрачки» сделать из икринок.

В 38 Веселые гамбургеры. — М.: Эксмо, 2006. — 32 с: ил.

Все привыкли к тому, что бутерброды - это слишком просто и никого ими уже не удивишь. А знаете ли вы, что обычный бутерброд может стать забавным животным, например обезьянкой или собачкой? Для этого необходимо лишь ваше воображение и немного времени. Книга нашей серии поможет вам осуществить задуманное. Подробное описание и пошаговые фотографии облегчат задачу. Возможно, ваша фантазия подскажет что-то новое и необычное. С помощью этих «сказочных» бутербродов вы можете украсить любой детский праздник.

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 5-699-16541-X

© ООО «Издательство «Эксмо.., 2006

**Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления!
Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах,
и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена!
По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги
обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям,
либо в соответствующие организации торговли!**

www.natahaus.ru

ВЕСЕЛЫЕ ГАМБУРГЕРЫ

Ответственный редактор *Т. Радина*
Редактор *А. Братушева*
Художественный редактор *Н. Кудря*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *С. Карпухин*
Корректор *Т. Пикула*

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел.: 411-68-86, 956-39-21.
Home page: **www.eksmo.ru** E-mail: **info@eksmo.ru**

Оптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:
ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: **reception@eksmo-sale.ru**

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:
В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.
Тел. отдела реализации (812) 265-44-80/81/82.
В Нижнем Новгороде: ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3.
Тел. (8312) 72-36-70.
В Казани: ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (8435) 70-40-45/46.
В Самаре: ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.
В Екатеринбурге: ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а.
Тел. (343) 378-49-45.
В Киеве: ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52.
Во Львове: Торговое Представительство ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2.
Тел./факс (032) 245-00-19.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 745-89-15, 780-58-34.
Информация по канцтоварам: **www.eksmo-kanc.ru** e-mail: **kanc@eksmo-sale.ru**

Подписано в печать 26.04.2006
Формат 60×100 $^{1}/_{16}$. Гарнитура «Светлана». Печать офсетная. Бумага мелованная. Усл. печ. л. 1,8.
Тираж 10 000 экз. Заказ 2576

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14